

stadtbienenhonig BERLIN



Bienen besuchen Blüten. Sie tragen Nektar und Pollen ein und entwickeln daraus Honig. Duft und Geschmack des Honigs sind von Aromastoffen bestimmt, die im Wesentlichen aus dem Nektar stammen. In Berlin blühen mehr als 400.000 Bäume und unzählige Blumentrachten. So kommt es, dass der erste Honig im Frühjahr fast durchsichtig ist und sehr mild schmeckt (Robinie), im Gegensatz zum Sommerhonig, der goldgelb ist und viel kräftiger schmeckt (Ahorn, Linde, Götterbaum). Bienen fliegen bis zu 3 km weit, um die besten Nektarquellen zu finden.

Die Qualität von Honig aus dem Stadtgebiet ist mit der Qualität von Landhonig gleichzusetzen. Als Teil der Überlebensstrategie des Bienenvolks werden schädliche Partikel aus dem Nektar gefiltert (Ventilfilter Honigblase). Der Nektar, der im Stock abgeliefert wird, ist immer sauberer als der Nektar, den die Bienen in den Blüten vorfinden. Pestizide, die nicht so leicht gefiltert werden können, gibt es in der Stadt nicht. Zudem profitieren Bienen in Großstädten von längeren Wärme- und durchgängigen Blütezeiten.

Stadtbienenhonig ist naturbelassen, der Honig wird nur gesiebt. Pollenanalysen zeigen mehr als 500 unterschiedliche Pollen in einem Glas. Sie machen ihn so wertvoll, köstlich und gesund.

Lesen & Sehen

Interview @ Bundesministerium für Ernährung
Stadtbienenhonig @ ZDF Drehscheibe Deutschland
Stadtbienenhonig @ Pen Magazine, Japan
Die Biene Mayr @ "Ende Gelände" auf Bayern 2
Der Frühling in Gläsern @ Berliner Zeitung
Stadtbienenhonig / Erika Mayr @ NDR Talk Show
Warum Stadtimkerei auf dem Vormarsch ist @ tip Berlin
Erika Mayr: Stadtimkerin in Berlin @ Ad Hoc News
Stadtbienenhonig @ "hier um vier" im MDR
Berlin, du kannst so schön lecker sein @

EINLADUNG

Liebe Freunde der Imkerei,

jeweils sonntags am **05.06.**, **03.07.** und **31.07.** um 16 Uhr werde ich am Aqua Carre eine 60 min. Veranstaltung zum Thema **STADTIMKEREI** geben. **mehr...**



Fragen & Probieren

Name:

E-Mail:

Betreff:

Nachricht:

